



Vigneto Santa Pia 2004

Classificazione

DOCG riserva

Annata

2004

Clima

L'autunno del 2003 è stato contrassegnato da notevoli precipitazioni che hanno consentito un reintegro delle falde sotterranee messe a dura prova dall'estrema siccità estiva. L'inverno è stato segnato da temperature rigide, con precipitazioni, anche nevose, piuttosto consistenti e ripetute. Questo andamento climatico ha comportato un ritardo nel germogliamento che, anche per le varietà più precoci, è avvenuto con circa 10-15 gg di ritardo rispetto alla media. Il clima durante il periodo della fioritura-allegagione è stato notevolmente piovoso con temperature piuttosto fresche (come mai si è verificato negli ultimi 3-4 anni) e lo sviluppo vegetativo è stato buono ma ha mantenuto il ritardo iniziale fino alla fase di invaiatura e maturazione. Sono state necessarie delle selezioni pre-vendemmiali piuttosto intense in quanto questo andamento climatico aveva provocato un eccessivo carico produttivo delle piante. In conclusione la raccolta è iniziata con un paio di settimane di ritardo rispetto alla media stagionale quando le uve avevano raggiunto, sia dal punto di vista vegetativo che sanitario, un ottimo stato quali-quantitativo.



Vinificazione

Le uve provenienti dal vigneto Santa Pia nel comune di Montepulciano, al raggiungimento di un ottimo grado di maturazione, sono state diraspate e pigiate in maniera soffice. E' seguita poi la macerazione che è durata 20 giorni, durante la quale il vino ha completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30° C. Il vino è stato poi messo in barriques francesi e ungheresi dove ha terminato la fermentazione malolattica. Il periodo di affinamento in barriques è durato 14 mesi nel corso dei quali è stato travasato più volte. Il vino è stato imbottigliato ad inizio primavera.

Dati Storici

La Braccasca si estende su 508 ettari dove un tempo sorgeva l'antica fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. La superficie totale dei vigneti è di 340 ettari divisi in due corpi: il primo, di 366 ettari di cui 237 piantati a vigneto si trova al confine tra il comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro appezzamento, 142 ettari di cui 103 a vigneto, si estende fino a Montepulciano fra tre delle sottozone più rinomate per la produzione di grandi vini rossi: Cervignano, Santa Pia e Gracciano. Santa Pia nasce dal vigneto di 15 ettari situato nell'omonima località sulle balze sottostanti Montepulciano. Il particolare suolo, ricco di scheletro, franco sabbioso, asseconda la volontà di creare un'espressione elegante ma allo stesso tempo classica del Sangiovese, capace di trasmettere la grande riconoscibilità della storica area di produzione. La prima annata prodotta di Santa Pia è stata la 2001.

Note Degustative

Profumo intenso e tipicamente aromatico con note fruttate di frutti rossi, è presente una leggera nota vanigliata. Al gusto è pieno, strutturato ed equilibrato con tannini dolci e persistenti.